MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:57 Page A

GB p. 4 - 9

FR p. 10 - 15

AR p. 16 - 21

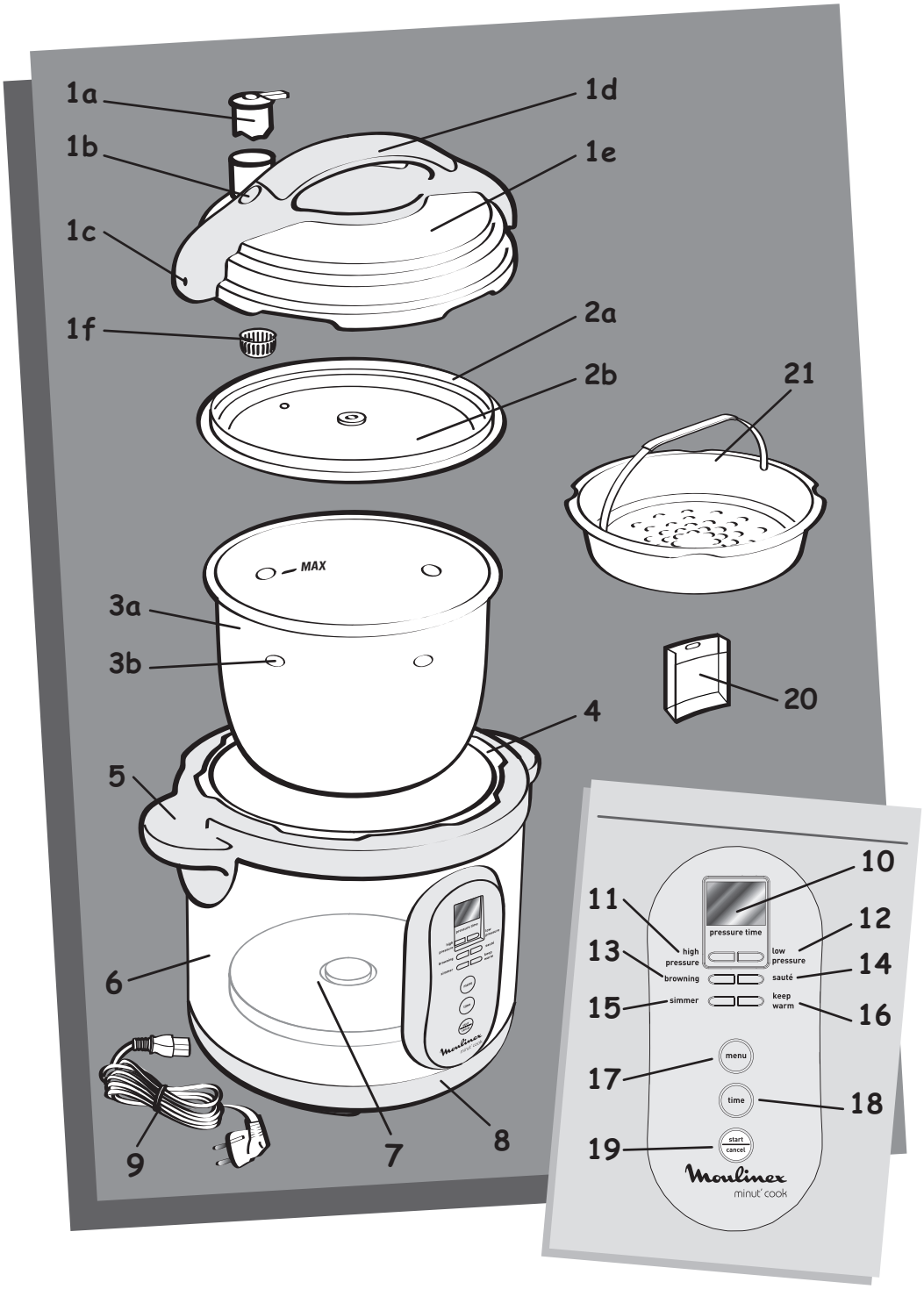
FA p. 22 - 27

Ref. NC0001 | 921 / **JPM & Associés** • marketing-design-communication • 05/2009

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:57 Page B

Moulinex minut' cook

www.moulinex.com


1a
1b
1c
1d
1e
1f
2a
2b
21
MAX
3a
3b
4
5
6
7
8
9
20
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
pressure time
high pressure
low pressure
browning
sauté
simmer
keep warm
menu
time
start cancel
Moulinex
minut' cook

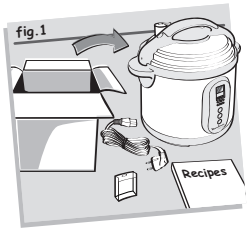


fig.1
Recipes

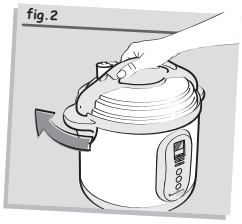


fig.2

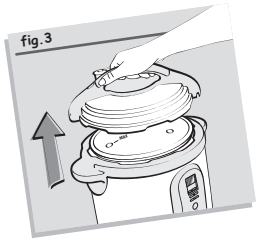


fig.3

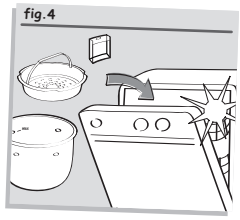


fig.4

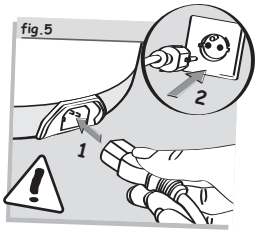


fig.5
1
2

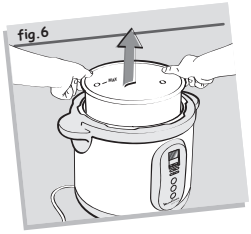


fig.6

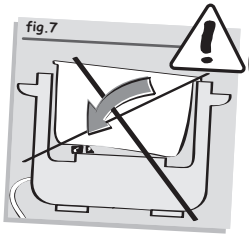


fig.7

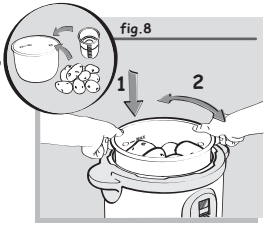


fig.8
1
2

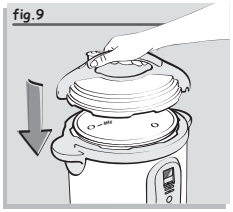


fig.9

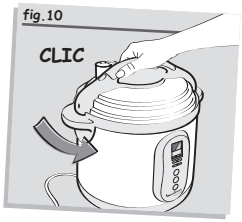


fig.10
CLIC

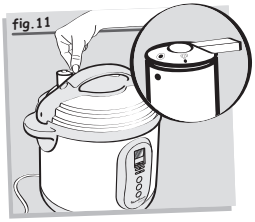


fig.11

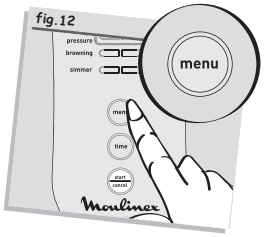


fig.12
pressure
browning
simmer
menu
time
start
cancel
Moulinex

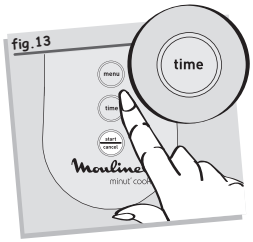


fig.13
time
menu
time
start
cancel
Moulinex

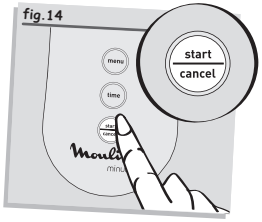


fig.14
start
cancel
menu
time

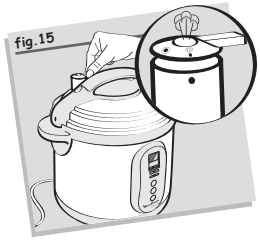


fig.15

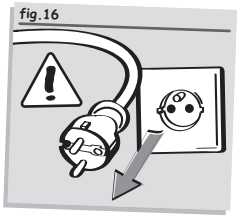


fig.16

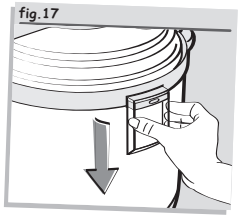


fig.17

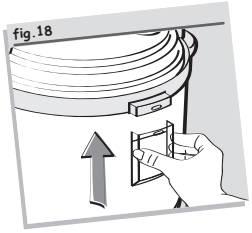


fig.18

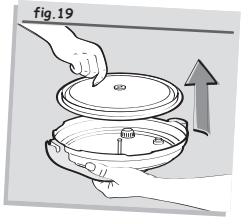


fig.19

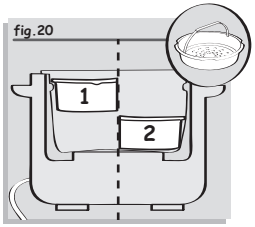


fig.20
1
2

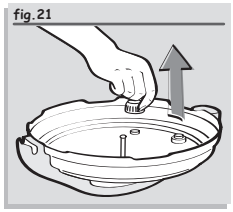


fig.21

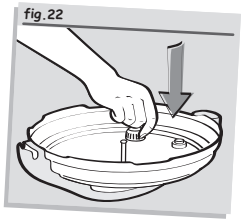


fig.22

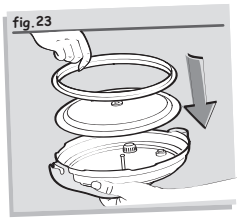


fig.23

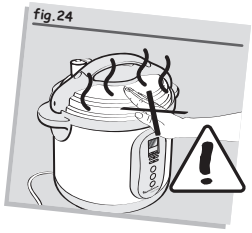


fig.24

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:57 Page 4

SAFETY RECOMMENDATIONS

⚠ **Take the time to read all the instructions.**
For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment …)

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ⚠ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the Minut' Cook with children nearby or certain handicapped persons.
- Do not put your Minut' Cook into a hot oven.
- When the Minut' Cook is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs, and wear gloves if necessary. Never use the lid knob to carry your Minut' Cook.
- Do not use your Minut' Cook for any use other than that for which it is designed.
- Your Minut' Cook cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the Minut' Cook is properly closed before bringing it up to pressure. (see Instructions for use).
- Never force the Minut' Cook open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. See the instructions for use.
- Never use your Minut' Cook without liquid: this could cause serious damage.
- Do not fill your Minut' Cook more than 2/3 full. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, … do not fill the Minut' Cook more than half full.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the Minut' Cook should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clean before use. (see Cleaning and Maintenance).
- Do not use the Minut' Cook to fry under pressure using oil.
- Do not touch the safety systems except when cleaning and maintening in accordance with instructions.
- Use only the appropriate MOULINEX spare parts for your model. Particularly, only the MOULINEX pan, lid and sealing gasket.
- SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARRANTY

- This product has been designed for domestic use only. Any professional use, innapropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- The warranty does not apply to the normal wear and tear of the cooking pot.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from any liability.

ENVIRONMENT

- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:57 Page 5

DESCRIPTION

1a pressure limit valve
1b float valve
1c push rod (safety opening system)
1d lid handle
1e lid
1f pressure limit valve protecting cover
2a sealing gasket (ref. XA500037)
2b gasket supporting cover
3a 6L cooking pot
3b integrated basket supports
4 upper ring
5 carrying handles
6 stainless steel housing
7 heating plate with temperature sensor
8 base
9 removable power cord

Control panel
10 digital timer: counts down remaining cooking time
11 high pressure light
12 low pressure light
13 browning light
14 sauté light
15 simmer light
16 keep warm light

17 **menu button**: press to select a cooking menu
18 **timer selection**:
1 minute increments up to 40 min
5 minute increments from 40 to 99 min
19 **start / cancel**

Accessories
20 dew collector condensation
21 steaming basket

BEFORE FIRST USE

1. REMOVE PACKAGING

- Take your appliance out if its packaging. Safely keep your warranty card and remember to read the operating instructions before using for appliance for the first time - *fig. 1.*
- Place your appliance on a flat surface. Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (steaming basket & condensation collector) as well as the plug - *fig. 1.*
- Remove the promotional sticker on the product before using your appliance for the first time.
- The lid and pressure limit valve protective cover are not dishwasher safe.

2. REMOVE THE LID

- To remove lid, take hold of the handle, turn it clockwise and lift the lid - *fig. 2 + 3.*

3. CLEANING

- Rinse the cooking pot, the lid, the condensation collector, the steaming basket, the sealing gasket and gasket supporting cover.

4. USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Unroll the power cord; connect it to the appliance (1) then to the earthed socket (2) - *fig. 5.*

INSTRUCTIONS FOR USE

1. REMOVE THE LID

- To remove lid, take hold of the handle, turn it clockwise and lift the lid - fig. 2 + 3.

2. CLICK THE CONDENSATION COLLECTOR INTO PLACE

3. TAKE THE COOKING POT OUT AND ADD THE INGREDIENTS

- Remove the cooking pot - fig. 6.
- Put ingredients in the cooking pot.
- **For pressure cooking:** Please note that the level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot. Some foods will expand during cooking. For such foods (dried vegetables, grains, rice etc), please ensure you do not exceed 60% of the capacity of the cooking pot. When pressure cooking, the cooking pot should always be filled to at least 20% of its capacity.
- **For steam cooking:** Pour water into the cooking pot. Place the steaming basket so that it rests on the integrated basket support or simply place it at the bottom of the cooking pot - fig. 20.
- You can cook food in the cooking pot and steam at the same time.
- When steaming, ensure the food in the steaming basket doesn't touch the lid.

4. PLACE THE COOKING POT INTO THE APPLIANCE

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and remove any food residue from the heating plate - fig 7. Then place the cooking pot into the appliance - fig 8.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

5. CLOSE AND LOCK THE LID

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover. To do this, slightly rotate the sealing gasket in both directions to ensure that it is well in place.
- Place the lid on the appliance and turn it counter-clockwise until you hear a clicking sound - fig. 9 + 10.

6. PLACE THE PRESSURE LIMIT VALVE

- Position the pressure limit valve and ensure that it is on . Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the float is down before you start pressure cooking (this will mean that the lid is properly sealed) - fig. 11.

7. PLUG IN THE POWER CORD

- Plug in the power cord - fig. 5. The LED display will indicate [-.-]. **Make sure the plug is connected properly to both the appliance and the earthed socket.**

8. MINUT' COOK SETTINGS

Please refer to the table next page.

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:58 Page 7

COOKING SETTING	FEATURES	RECIPE SUGGESTIONS	COMMENTS
Low pressure 40kpa	Preserves more vitamins during cooking. Ideal when cooking fish and vegetables in water or in the steam basket.	Rice pudding with coconut milk, mango and passion fruit…	Always cook with the lid closed.
High pressure 70kpa	This setting allows faster cooking of meats, poultry or frozen foods.	Salmon with chives…	Always cook with the lid closed.
Browning	Use this setting to brown foods before cooking or when frying in a small amount of fat.	Moroccan lamb with couscous, Goulasch…	Always cook with the lid open. Brown foods before pressure cooking. The preset temperature for this setting is 180°C.
Sauté	Use this setting to soften foods before cooking. Suitable with a small amount of fat or liquid.	Mushroom Risotto, Mashed Potatoes, Compotes & Purees…	Always cook with the lid open. Soften foods before pressure cooking. The pre-set temperature for this setting is 140°C.
Simmer	This setting enables you to cook at low temperature. It is primarily used when adding ingredients at the end of the cooking cycle or to finish off cooking.	Miso soup, Tuna with pasta, Fish tajine…	Always cook with the lid open.
Keep Warm	Automatically switches on after cooking. Keeps food warm for up to 12 hours. When cooking is finished, you will hear a beeping sound and the Keep Warm indicator light will switch on.	All recipes.	It is not recommended to use the Keep Warm setting for more than 1 hour, particularly with fragile foods as textures may change.

COOKING INSTRUCTIONS

1. COOKING WITH THE TIMER

- The timer can only be used with the High & Low Pressure cooking settings.
- When the appliance is in stand by, press (menu) button to select a setting - *fig. 12*.
  Press (time) to select the time - *fig. 13* after which the cooking cycle should finish.
- Press (start/cancel) button to start cooking - *fig. 14*. The menu light will stop flashing.
- The LED display will countdown the remaining time. [10] means that cooking will be finished in 10min.
  - Time increases in 1 minute increments up to 40 minutes
  - Time increases in 5 minute increments from 40 to 99 minutes.

2. COOKING WITHOUT THE TIMER

- Always leave the lid open when using the Browning, Simmer or Sauté settings.
- When the appliance is in stand by, the LED display shows [-.-]. Press the (menu) button, to select desired menu setting. The menu light will flash. Press (start/cancel) to start cooking - *fig. 14*. The menu light will then stop flashing.
- During cooking, the LED display will show [-.-], The dot in the lower right hand corner of the LED screen will flash. It will stop flashing when the desired temperature and pressure have been reached.
- **When using Minut'Cook for the first time, there might be a slight odour. This is normal.**

3. CANCEL BUTTON

- Users can reset the function or cancel the timing setup anytime by pressing the (start/cancel) button during cooking or operation - *fig. 14*.

4. PRESSURE COOKING

- Once pressure has built up in the appliance, the float valve will rise. The double safety lock in the lid is then activated and the lid will not be able to be opened during cooking. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
- **Steam cooking is only possible when using the High and Low Pressure cooking settings.**
- When using the Minut' Cook for the first few times, you may notice slight leaking from the pressure level indicator and the sealing gasket. This is normal and will occur when pressure builds up.
- Some leaking from the pressure valve opening may also occur during cooking.

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:58 Page 8

• It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

5. KEEP WARM

• Once the cooking cycle is completed, the appliance will automatically switch to Keep Warm.
• Maximum duration for Keep Warm is 12h.
• In the Keep Warm setting keep warm, condensation may build up in the upper ring. This is normal.
• After 12h, the appliance will go to stand by and the LED display will show -.-.
• To avoid any bacteria from developing, do not use the Keep Warm setting with foods that cannot be stored at an ambient temperature i.e. meat, fish, dairy products and eggs…

6. REMOVING THE LID

• Place the pressure valve on to release the pressure - fig. 15. **Keep your hands away from the pressure limit valve when releasing steam.**
• As the pressure limit valve may be hot, we recommend using a kitchen utensil like tongs or a wooden spoon to lift the valve.
• Unplug the power cord - fig. 16.
• To remove lid, take hold of the handle, turn it clockwise and lift the lid - fig. 2 + 3.

CLEANING AND MAINTENANCE

• Once your food is cooked, unplug the appliance to clean it - fig. 16. It is recommended to clean your appliance after each use.
• Clean the housing with a damp cloth. Do not immerse the appliance in water or pour water into it.
• Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position - fig. 17 + 18.
• Clean the upper ring with a damp cloth.
• Rinse the inside of the lid including the sealing gasket pressure limit valve, float valve protective cover, air escape and float valve. Dry them off thoroughly before placing them back.
• Clean the cooking pot and the accessories in the dishwasher - fig. 4. **Do not use a scourer to clean the pot as this can damage the non stick coating in the pot.**
• To clean the gasket supporting cover, separate the gasket supporting cover from the lid. To do this, take a hold of the knob on the lid and pull the sealing gasket upwards. Once clean, place the gasket and gasket supporting cover back in their original position - fig. 19 + 23.
• To clean the float valve, move the float gently and rinse away any food from the valve or the sealing gasket - fig. 21 + 22.
• Remove the pressure limit valve to clean it and rinse it under water. Once dry, place it back in its original position.
• The duct in the pressure regulator should be checked regularly to prevent blockage.
• Do not immerse the appliance. Always use the cooking pot provided. Do not pour water or food directly into the appliance.
• If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service centre for repair.
• Clean your appliance after each use.
• Do not store your appliance with the lid closed.
• Do not carry the appliance by its handle. Use the 2 carrying handles to transport the product.
• Change the sealing gasket every 2 years.

IMPORTANT

• Please follow the instructions closely. Do not place the appliance close to an open flame or an inflammable object. Always place Minut'Cook on a dry surface.
• Please ensure you respect the recommendations on the volume of food and water (section 3. Take the cooking pot out and add the ingredients).
• Do not damage the sealing gasket. Do not use any other gasket than the one provided (including rubber gaskets).
• Always ensure the float valve protective cover; the pressure limit valve and the float valve are clean.

- Do not open the lid until the float is down.
- Do not place any foreign objects on the top of the pressure limit valve. Do not replace the valve.
- Do not use a cloth between the lid and the housing to leave it ajar.
- Keep the bottom of the inner pot and the heating plate clean.
- Do not heat up the inner pot in other thermal energy nor replace it with another pot.
- Use a wooden or plastic spoon to prevent any damage to the coating of the inner pot.
- During cooking & steam release, the appliance expresses heat and steam. Keep your face and hands away for the steam flow. Do not touch the lid during cooking - fig. 24.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once, and send the appliance to our service center to repair.
- If the alarm is on for more than 1 minute, please do not use the appliance.
- When transporting the appliance, always use the carry handles and not the knob on the lid.
- You must not take the appliance apart or replace any components.
- Do not replace the power cord with other cords.
- Keep out of the reach of children.
- Do not use the cooking pot on other stovetops or in other appliances.
- If pressure is released continuously (during more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service center for repair.
- Do not fill up the Minut' Cook without the cooking pot.
- When opening the lid, always hold the lid by its knob. In some cases, boiling water may be trapped between the gasket supporting cover and the lid. This can cause severe scalding.

TROUBLESHOOTING

TROUBLE	POSSIBLE REASONS	TREATMENT
The appliance beeps and the display shows [-.-].	• The appliance is unable to build up pressure	• Check that the lid is closed properly and that the valve is in the correct position - fig. 11
The appliance automatically switches to Keep Warm without going through a complete cooking cycle	• When there is not enough water in the cooking pot, the appliance will go into safety mode	• Add more water in the cooking pot and restart the cooking cycle
Lid will not lock	• The sealing gasket is not installed properly • The float stays up	• Replace the sealing gasket in position • If this occurs just after cooking, remove the valve. Then close the lid and place the valve back into position. If the product has not been used and is cold, push the push rod in directly with your hands
Cannot open the lid after steam released	• The float is still up	• Press the float down with chopsticks
Air escape from the rim of the lid	• No sealing gasket • Food stuck in sealing gasket • Sealing gasket needs to be replaced • Lid not locked properly	• Install the sealing gasket • Clean the sealing gasket • Replace the sealing gasket • Lock the lid again
Steam is released from the float valve	• Food stuck in the sealing gasket of the float valve • The sealing gasket on the float is too old	• Clean the sealing gasket • Replace the sealing gasket • Change the sealing gasket every two years
The float cannot rise	• The pressure limit valve is not placed properly • Not enough food and water • Steam is released from the rim of the lid and the pressure limit valve	• Place the device to • Put more food and water in the inner pot • Send the product to our service center for repair

CONSIGNES DE SECURITE

⚠ **Lisez attentivement ces instructions.**
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et aux réglements applicables (directives basse tension, compatibilité électromagnétique, produits en contact des aliments alimentaires, environnement…)

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- ⚠ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez Minut'Cook à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
- Ne mettez pas votre Minut'Cook dans un four chaud.
- Lorsque Minut'Cook est sous pression, le déplacer avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons, et utilisez des gants si nécessaire. Ne jamais utiliser la poignée du couvercle pour transporter votre Minut'Cook.
- N'utilisez pas votre Minut'Cook dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre Minut'Cook cuit sous pression. Des brûlures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que Minut'Cook est convenablement fermé avant de le mettre sous pression (reportez-vous aux condtions d'utilisation).
- Ne forcez jamais l'ouverture de votre Minut'Cook. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Reportez-vous aux conditions d'utilisation.
- Ne jamais utilisez votre Minut'Cook sans liquide : cela l'endommagerait gravement.
- Ne remplissez pas votre Minut'Cook au-delà des 2/3. Pour les aliments qui se dilatent lors de la cuisson comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas Minut'Cook au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
- Après la cuisson des viandes comportant une peau superficielle (ex. langue de boeuf), qui risquent de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé : vous risqueriez de vous brûler. Piquez la viande avant la cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe, compotes, etc.), secouez légèrement Minut'Cook avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Toujours s'assurer que les valves ne sont pas obstruées avant chaque utilisation (reportez-vous à Nettoyage et Entretien)
- N'utilisez pas Minut'Cook pour frire des aliments sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces de rechange MOULINEX pour votre appareil. Plus particulièrement pour la cuve, le couvercle et le joint MOULINEX.
- CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

GARANTIE

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non-conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- La garantie ne s'applique pas à l'usure normale de la cuve.
- Lisez les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois : une utilisation non conforme à ces instructions n'engagerait pas la responsabilité de Moulinex.

FR

ENVIRONNEMENT

- Conformément à la législation en vigueur, avant de jeter un appareil il faut le rendre inutilisable (en le déconnectant et en coupant le cordon d'alimentation).

Participez à la préservation de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient des matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Lorsque votre appareil ne fonctionne plus, confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

1a valve de sécurité
1b doigt d'aroma
1c doigt de verrouillage du couvercle
1d poignée du couvercle
1e couvercle
1f crépine

2a joint
2b pare vapeur

3a cuve de 6L
3b supports panier

4 bague supérieure
5 poignées
6 jupe inox
7 plateau chauffant avec capteur de température
8 base
9 cordon électrique détachable

Tableau de bord
10 minuteur : temps de cuisson restant
11 indicateur haute pression
12 indicateur basse pression
13 indicateur pour dorer
14 indicateur pour sauter
15 indicateur pour mijoter
16 indicateur de maintien au chaud

17 **bouton menu** : appuyer pour sélectionner une fonction de cuisson
18 **sélection du minuteur** :
- augmentation par 1min jusqu'à 40 minutes
- augmentation par 5 minutes de 40 à 99 minutes

19 **démarrer/annuler**

Accessoires
20 collecteur à condensat
21 panier vapeur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. EMBALLAGE

- Sortez l'appareil de son emballage. Gardez précieusement la carte de garantie et n'oubliez pas de lire les instructions d'utilisation avant d'utiliser votre appareil pour la première fois – fig. 1.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Sortez tous les éléments de l'appareil : sachets plastiques, accessoires (panier vapeur et collecteur de condensat) ainsi que le cordon électrique – fig. 1.
- Enlevez le sticker du produit avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Le couvercle, le pare vapeur, le joint et la valve de sécurité doivent être lavés à la main, ne pas mettre au lave vaisselle.

2. DÉMONTAGE DU COUVERCLE

- Pour démontez le couvercle, tenez la poignée du couvercle et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez le couvercle - fig. 2 + 3.

3. NETTOYAGE

- Nettoyer la cuve, le couvercle, le collecteur à condensat,le panier vapeur, le joint, le pare vapeur.

4. PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

- Déroulez le cordon électrique, connectez-le à l'appareil (1) et ensuite à une prise de terre (2) - fig. 5.

CONDITIONS D'UTILISATION

1. RETIREZ LE COUVERCLE

- Pour retirer le couvercle, tenez la poignée du couvercle et tournez-la dans le sens des aiguilles, et soulevez le couvercle - fig. 2 + 3.

2. METTEZ LE COLLECTEUR A CONDENSAT EN PLACE

3. SORTEZ LA CUVE ET AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS

- Sortir la cuve - fig. 6.
- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- **Pour la cuisson à pression** : Assurez-vous que la quantité d'aliments ou de liquides ne dépasse pas le niveau max indiqué sur la cuve. Certains ingrédients gonflent lors de la cuisson. Pour ces aliments (légumes déshydratés, grains, riz, etc.), assurez-vous de ne pas dépasser 60% de la capacité de la cuve. En mode cuisson pression, le volume minimum d'aliments et d'eau ne doit pas être inférieur à 20% de la capacité de la cuve.
- **Pour la cuisson à la vapeur** : Versez l'eau dans la cuve. Placez le panier vapeur sur ses supports ou au fond de l'appareil - fig. 20.
- Vous pouvez cuisiner simultanément dans la cuve et à la vapeur.
- Lorsque vous cuisinez à la vapeur, assurez-vous que les aliments placés dans le panier vapeur ne touchent en aucun cas le couvercle.

4. METTEZ LA CUVE DANS L'APPAREIL

- Nettoyer et essuyer la cuve et enlever toute matière étrangère présente sur la plaque électrique - fig 7. Ensuite mettez la cuve dans l'appareil - fig 8.
- Ne pas utiliser l'appareil sans la cuve.

5. FERMEZ ET VÉROUILLEZ LE COUVERCLE

- Vérifiez que le joint est bien monté sur son support. Pour cela, faites tourner tout doucement le joint dans les deux sens pour s'assurer qu'il est bien positionné.
- Placez le couvercle sur l'appareil et faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez le son " clic " - fig. 9 + 10.

6. MONTEZ LA VALVE DE SECURITE

- Placez la valve de sécurité et assurez-vous que cette dernière est sur . Notez, qu'il est normal, qu'une fois fixée la valve bouge. Vérifiez que le doigt d'aroma soit abaissé avant de commencer à cuire sous pression (ce qui signifie que le couvercle est correctement fermé) - fig. 11.

7. CONNECTEZ LE CORDON ÉLECTRIQUE

- Connectez le cordon - fig 5. L'écran affichera -:-. **Assurez-vous que la prise soit bien connectée à l'appareil et à une prise de terre.**

8. RÉGLAGES

Reportez-vous au tableau suivant :

FONCTIONS	CARACTÉRISTIQUES	RECETTES	COMMENTAIRES
Basse pression 40 Kpa	Meilleure conservation des vitamines durant la cuisson. Idéal pour la cuisson des poissons et des légumes à l'eau dans le panier vapeur.	Riz au lait de coco, mangue et passion, flan fruit de la passion…	Cuisson couvercle fermé uniquement.
Haute pression 70 Kpa	Cette fonction permet une cuisson plus rapide des viandes, des légumes, des volailles et des produits congelés.	Saumon à la ciboulette…	Cuisson couvercle fermé uniquement.
Dorer	Utilisez cette fonction pour faire revenir les aliments avant cuisson ou pour faire frire avec une petite quantité d'huile.	Couscous marocain à l'agneau, goulash…	Cuisson couvercle ouvert. Dorer les aliments avant de cuir sous pression. La température pré-programmée pour cette fonction est de 180°C.
Sauter	Utilisez cette fonction pour cuire rapidement les légumes avec de petites quantités d'huile ou de liquide sans les dorer.	Risotto aux champignons, purées, compotes…	Cuisson couvercle ouvert. Faire revenir des ognons ou légumes avant de cuir sous pression. La température pré-programmée pour cette fonction est de 140°C.

FONCTIONS	CARACTÉRISTIQUES	RECETTES	COMMENTAIRES
Mijoter	Cette fonction permet de cuire à basse température. S'utilise pour ajouter des ingrédients à la fin de la cuisson ou pour terminer la cuisson.	Soupe japonaise au miso, farfalle au thon, tajine de poisson…	Cuisson couvercle ouvert.
Maintien au chaud	Automatique à la fin de la cuisson. Maintien les aliments au chaud jusqu'à 12h. L'indicateur lumineux s'allumera et l'appareil émettra un bip pour indiquer que la cuisson est terminée.	Toutes les recettes.	Il est recommandé de ne pas utiliser cette fonction plus d'une heure, notamment pour les aliments fragiles car cela pourrait modifier leur texture.

CONSEILS DE CUISSON

1. CUISSON AVEC MINUTEUR

- Le minuteur s'utilise seulement pour les fonctions de cuisson à haute et basse pression.
- Quand l'appareil est en veille, appuyez sur le bouton menu pour sélectionner la fonction - fig. 12.
- Appuyez sur time pour régler le temps - fig. 13, après lequel le cycle de cuisson se termine.
- Appuyez sur start cancel pour commencer la cuisson - fig. 14. La lumière de la fonction sélectionnée s'arrêtera de clignoter.
- L'écran affiche le compte à rebours. 10 indique que la cuisson se terminera dans 10 minutes.
  - Le temps augmente par ajout d'une minute entre 1 et 40 minutes.
  - Le temps augmente par ajout de 5 minutes entre 40 et 99 minutes.

2. CUISSON SANS MINUTEUR

- Toujours cusiner avec le couvercle ouvert lorsque vous utilisez les fonctions Sauter, Dorer ou Mijoter.
- Quand l'appareil est en veille, l'écran indique -.-. Appuyez sur le bouton menu pour sélectionner la fonction désirée. L'indicateur de la fonction correspondante clignote. Appuyez sur start cancel pour commencer la cuisson - fig. 14. L'indicateur de la fonction s'arrête de clignoter.
- Pendant la cuisson, l'écran indique -.-. Le point situé en bas à droite de l'écran clignote. Il s'arrête de clignoter quand la température et la pression nécessaires sont atteintes.
- **Lorsque vous utilisez Minut'Cook pour la première fois, une légère odeur peut se dégager. Cela est normal.**

3. BOUTON ANNULER

- Vous pouvez modifier ou annuler le minuteur à n'importe quel moment en appuyant sur start cancel pendant la cuisson ou le réglage - fig. 14.

4. CUISSON A PRESSION

- Quand l'appareil monte en pression, le doigt d'aroma remonte. La double fermeture de sécurité est alors activée et le couvercle ne peut pas être ouvert pendant la cuisson. N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle lors de la cuisson à pression.
- **La cuisson à la vapeur est seulement possible avec les menus de cuisson à haute et basse pression.**
- Les premières fois que vous utilisez Minut'Cook, il est possible que vous notiez une légère fuite au niveau de l'indicateur du niveau de pression et du joint du couvercle. Cela est normal et se produit quand la pression monte.
- Des fuites au niveau de l'ouverture de la valve peuvent aussi se produire pendant la cuisson.
- Il est normal qu'une petite quantité de vapeur s'échappe pendant la cuisson (car la valve est sécurisée).

5. MAINTIEN AU CHAUD

- A la fin de la cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud.
- La durée de maintien au chaud est de 12h maximum.
- En mode maintien au chaud keep warm, il est possible qu'un peu de condensation apparaisse sur l'anneau supérieur. Cela est normal.
- Après 12h, l'appareil se met en veille et l'écran affiche -.-.

- Pour éviter une quelconque prolifération de bactéries, n'utilisez pas la fonction maintien au chaud pour des aliments qui ne peuvent pas être conservés à température ambiante - ex. : viande, poisson, produits laitiers, œufs...

6. Démontage du couvercle

- Positionnez la valve sur pour faire sortir la pression - fig. 15. **Ne laissez pas vos mains au-dessus de la valve quand la vapeur s'échappe.**
- Comme il se peut que la valve soit chaude, nous recommandons l'utilisation d'un ustensile de cuisine comme une spatule en bois pour tourner la valve.
- Débranchez l'appareil - fig. 16.
- Pour enlever le couvercle, tenir la poignée du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez le couvercle - fig. 2 + 3.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage - fig. 16. Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyez la jupe inox extérieure avec un chiffon humide. Ne mettez pas la jupe inox extérieure dans l'eau et ne versez pas d'eau à l'intérieur.
- Démontez le collecteur à condensat et lavez-le sous l'eau. Remettez-le dans sa position d'origine - fig. 17 + 18.
- Nettoyez la bague supérieure avec un chiffon humide.
- Lavez l'intérieur du couvercle ainsi que le joint, la valve, la crépine, la sortie d'air et le doigt d'aroma. Séchez-les et replacez-les.
- Lavez la cuve et les accessoires au lave-vaisselle - fig. 4. **N'utilisez pas de brosse métallique pour laver la cuve car cela peut endommager le revêtement.**
- Pour nettoyer le couvercle, séparer le pare vapeur du couvercle en tirant sur le doigt de préhension. Retirer le joint du pare vapeur. Nettoyer minutieusement les différents éléments. Remettre le joint, le pare vapeur à leur place d'origine - fig. 19 + 23.
- Pour nettoyer le doigt d'aroma, enlever doucement le doigt d'aroma, rincez-le et enlevez tout aliment de la valve ou du joint - fig. 21 + 22.
- Enlevez la valve de sécurité pour la nettoyer et la rincer sous l'eau. Une fois séchée, replacez-la en place dans sa position d'origine.
- Le conduit de régulation de pression doit être vérifié régulièrement pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Toujours utiliser la cuve fournie. Ne pas mettre d'eau ou d'aliment directement dans l'appareil.
- Si vous plongez par inadvertance votre appareil dans l'eau ou que vous mettez de l'eau directement sur la plaque électrique (quand la cuve n'est pas en place), amenez votre appareil dans un centre de service agréé.
- Nettoyez votre appreil après chaque utilisation.
- Ne rangez pas votre appareil avec le couvercle fermé.
- Ne portez pas votre appareil par la poignée du couvercle. Utilisez les 2 poignées situées sur les côtés pour le transporter.
- Changez le joint du couvercle tous les 2 ans.

IMPORTANT

- Respectez attentivement les instructions. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme ou d'un objet inflammable. Toujours placer Minut'Cook sur une surface sèche.
- Assurez-vous de respecter les recommandations sur les volumes d'ingrédients et d'eau (partie 3. Sortez la cuve et ajouter les ingrédients).
- N'abimez pas le joint et n'utilisez jamais d'autres joints que celui fourni (gomme des joint inclus).
- Assurez-vous toujours que la crépine, la valve de sécurité et le doigt d'aroma soient toujours propres.
- N'ouvrez pas le couvercle avant que le doigt d'aroma ne soit descendu.
- Ne laissez pas de matériaux étrangers au dessus de la valve. Ne remplacez pas la valve.

- Ne laissez pas de torchon entre le couvercle et la cuve extérieure pour le laisser entrouvert.
- La plaque électrique et le fond de la jupe inox doivent toujours être propres.
- Ne chauffez pas la cuve avec avec une autre source d'énergie et ne remplacez pas la cuve par une autre.
- Utilisez des cuillères en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement de la cuve.
- Pendant la cuisson et lors de la libération de la vapeur, l'appareil rejette de la chaleur et de la vapeur. Eloignez votre visage et vos mains. Ne touchez jamais le couvercle lors de la cuisson - fig. 24.
- Si une importante quantité de vapeur s'échappe du collecteur à condensat, débranchez le cordon électrique en premier, et amenez l'appareil dans un centre de service agréé pour le réparer.
- Si l'alarme se déclenche pendant plus d'une minute, ne vous servez plus de l'appareil.
- Lorsque vous transportez l'appareil, utilisez toujours les poignées sur les côtés et non la poignée du couvercle.
- Vous ne devez pas démonter l'appareil ou remplacer un de ces composants.
- Ne remplacez pas le cordon électrique par un autre.
- Laissez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas la cuve sur d'autres équipements ni dans d'autres appareils.
- Si une pression permanente se libère (pendant plus d'une minute) durant la cuisson à pression, emmenez l'appareil dans un service après-vente agréé pour le réparer.
- Ne remplissez pas l'appareil sans la cuve.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez toujours le couvercle par sa poignée. Dans certains cas, l'eau bouillante peut être coincée entre le couvercle du joint et le couvercle lui-même. Cela peut occasionner de graves brûlures.

PANNES ET SOLUTIONS

PANNES	RAISONS POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil émet des bips et l'écran affiche [-.-]	• L'appareil ne peut pas monter en pression	• Vérifiez que le couvercle soit correctement fermé et que la valve soit dans la bonne position - fig. 11
L'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud sans finir son cycle de cuisson	• Lorsqu'il n'y a pas assez d'eau dans la cuve, l'appareil passe en mode sécurité	• Ajoutez plus d'eau dans la cuve et recommencez le cycle de cuisson
Impossible de fermer le couvercle	• Le joint n'est pas convenablement monté • le doigt d'aroma est resté en position haute	• Replacez correctement le joint • Si cela se produit juste après la cuisson, enlevez la valve. Puis fermez le couvercle et replacez la valve en position. Si le produit n'a pas été utilisé et qu'il est froid, appuyer sur la barre de liaison directement avec vos mains.
Impossible d'ouvrir le couvercle après que la vapeur se soit échappée	• Le doigt d'aroma reste en position haute	• Appuyez avec précausion sur le doigt d'aroma avec un outil non agressif
La vapeur s'échappe du collecteur à concensat	• Absence de joint • Ingrédients collés sur le joint • Usure du joint • Couvercle mal fermé	• Montez le joint • Nettoyez le joint • Remplacez le joint • Refermez correctement le couvercle
De la vapeur s'échappe du doigt d'aroma	• Ingrédients collés sous le joint du doigt d'aroma • Le joint du doigt d'aroma est endommagé	• Lavez le joint • Remplacez le joint • Changez le joint tous les deux ans
Le doigt d'aroma ne se lève pas	• La valve est mal positionnée • Il n'y pas suffisamment d'eau et d'ingrédients • L'air s'échappe du collecteur à condensat et de la valve	• Mettre l'appareil sur • Mettre une quantité suffisante de nourriture ou d'eau dans la cuve • Envoyer le produit à un service après vente agréé

ولا تضعه داخل منتج آخر.

- تُستعمل الملاعق الخشبية والبلاستيكية لتجنب إتلاف الطبقة الغير لاصقة للقدر الداخلي.
- أثناء الطهي وتحرير البخار، يكون المنتج حاراً جداً . يُرجى إبقاء الوجه واليدين بعدين عن مخرج البخار. لا تلمس الغطاء أثناء الطهي – **شكل ٢٤.**
- إذا خرجت كمية كبيرة من البخار من حافة الغطاء، افصل المنتج عن التيار فوراً ثم اعرضه على مركز خدمة معتمد للتصليح.
- إذا استمر الصوت التنبيهي في الإنطلاق لمدة تزيد عن الدقيقة، يُرجى التوقف فوراً عن استعمال المنتج.
- عند تحريك أو حمل المنتج من مكان لآخر، يُرجى استعمال مقابض الحمل الجانبية دائماً وليس مقبض الغطاء.
- يجب أن لا تستخدم المنتج منفصلاً أو أن تضع فيه أداة غريبة.
- لا تستبدل السلّك الكهربائي المرفق بسلك كهربائي آخر.
- يُرجى إبقاء المنتج بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تستعمل قدر الطهي في قدور أخرى أو في منتجات أخرى.
- إذا بقي الضغط يخرج باستمرار (لمدة تزيد عن دقيقة) أثناء الطهي بالضغط، يرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد للتصليح.
- لا تملأ "مينيت كوك" دون قدر الطهي.
- عند فتح الغطاء يُرجى التريث قليلاً في حمل الغطاء بواسطة مقبضه. في بعض الحالات تكون الماء المغلية متواجدة بين حلقة منع التسرّب وحافة الغطاء. قد يتسبب هذا بأضرار.

المشاكل والحلول

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
صوت تنبيه يصدر عن المنتج ويُعرض على الشاشة هذا الشكل [E-0].	• لا يتولّد البخار في المنتج	• تأكد من أن الغطاء مقفلٌ بشكل جيد وأن الصمّام في مكانه الصحيح – **شكل ١١**
يتوقف المنتج أوتوماتيكياً ويتحول إلى وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً دون إتمام دورة الطهي كاملة	• عندما لا يتواجد الماء بكميات كافية في قدر الطهي سيتحوّل المنتج إلى وضعية السلامة.	• أضف الماء في قدر الطهي وأعد تشغيل دورة الطهي
لا يمكن قفل الغطاء	• لم يتم تركيب حلقة منع التسرّب بالشكل الصحيح • يبقى صمّام الطفو مرتفعاً	• أعد تركيب حلقة منع التسرّب في مكانها الصحيح • إذا حدث ذلك بعد الطهي، إنزع الصمّام، ثم أغلق الغطاء وأعد الصمّام إلى مكانه. إذا كان المنتج بارداً وليس قيد الإستعمال، إضغط عامود الضغط مباشرة بكلتا يديك.
لا يُمكن فتح الغطاء بعد خروج البخار	• مازال صمّام الطفو مرتفعاً	• إضغط على صمّام الطفو بواسطة عيدان تناول الطعام
تسرّب الهواء من حافة الغطاء	• لا توجد حلقة مانعة للتسرّب • بقايا الطعام عالقة في حلقة منع التسرّب • حلقة منع التسرّب بحاجة إلى إعادة تركيب • الغطاء لا يقفل بشكل جيد	• ركّب حلقة مانعة للتسرّب • نظف حلقة منع التسرّب • أعد تركيب حلقة منع التسرّب • أعد قفل الغطاء
البخار يتسرّب من صمّام الطفو	• يلتصق الطعام بحلقة صمّام الطفو • حلقة منع التسرّب قديمة جداً	• نظف حلقة منع التسرّب • أعد تركيب حلقة منع التسرّب • استبدل حلقة منع التسرّب كل سنتين
صمّام الطفو لا يرتفع	• صمّام الضغط غير مركّب بالشكل الصحيح • الطعام والماء تحت مستوى الحد الأدنى • البخار يتسرّب من حافة الغطاء ومن صمّام الضغط	• ضع الأداة على • ضع مزيداً من الأكل والماء في القدر الداخلي • اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:58 Page 17

6. إزالة الغطاء

- يُوضع صمّام الضغط على ⟲ لتحرير الضغط – **شكل ١٥. يُرجى إبقاء اليدين بعيدتين عن صمّام الضغط أثناء تحريره.**
- بما أن صمّام الضغط يكون حاراً ، ننصح بإستعمال أدوات المطبخ مثل الملاقط أو الملاعق الخشبية لرفع الصمّام.
- افصل المنتج عن التيار– **شكل ١٦.**
- لإزالة الغطاء امسك المقبض وحرّكه دائرياً باتجاه عقارب الساعة ثم ارفع الغطاء – **الشكلين ٢ +٣.**

AR

التنظيف والصيانة

- بمجرد إنتهاء طهي الطعام، يُفصل التيار عن المنتج و يُنظف – **شكل ١٦** . ننصح بتنظيف المنتج بعد كل استعمال.
- يُنظف الهيكل الخارجي بقطعة قماش رطبة. لا تغمر المنتج بالماء أو تسكب فيه الماء.
- يُنزع مُجمّع عصارات الطعام، ويُنظّف تماماً تحت ماء جارية. يُعاد تركيبه في موقعه الطبيعي – **الشكلين ١٧+١٨.**
- تُنظف الحلقة العلوية بقطعة قماش رطبة.
- يُغسل الغطاء من الداخل بما في ذلك حلقة منع التسرّب، وصمّام الضغط، غطاء حماية الصمّام، مخارج الهواء في صمّام الطفو. يُجففوا جميعاً قبل إعادتهم إلى أماكنهم.
- يُنظف قدر الطهي وملحقاته في جلاّية الصحون – **شكل ٤. لا تستعمل مواد التنظيف الكاشطة لتنظيف القدر لأن ذلك سيُتلف الطبقة الغير لاصقة فيه.**
- لتنظيف حلقة منع التسرّب للغطاء الداعم، تُفصل الحلقة من الغطاء، للقيام بهذا العمل، يُحمل الغطاء من مقبضه وتُسحب الحلقة إلى الأعلى. بعد التنظيف تُعاد الحلقة والغطاء الداعم إلى مكانهما الأصلي – **شكل ١٩+٢٣.**
- لتنظيف صمّام الطفو حرّكه بلطف وتخلّص من أي بقايا طعام عالقة فيه أو في حلقة منع التسرّب – **شكل ٢١+٢٢.**
- يُنزع صمّام الضغط لتنظيفه ويُغسل تحت المياه الجارية. بمجرد أن يجف يُعاد تركيبهُ في موقعه.
- يجب التأكد دائماً من عدم إنسداد قناة مُنظّم الضغط .
- لا تسكب شيئاً في المنتج. استعمل دائماً القدر المُرفق. لا تسكب الماء أو الطعام مباشرة في المنتج.
- إذا سكبت الماء عرضياً على المنتج أو سكبت الماء بداخله مباشرة على لوحات التسخين (أثناء عدم وجود القدر في مكانه)، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد لتصليحه.
- يجب تنظيف المنتج بعد كل استعمال.
- لا تخزن المنتج والغطاء مقفلاً.
- لا تحمل المنتج بواسطة مقبض الغطاء. بل استعمل المقبضين الجانبين لحمله.
- يجب تغيير حلقة منع التسرّب كل سنتين.

هام

- يرجى اتباع التعليمات بدقة. لا تضع المنتج بالقرب من مصدر اللّهب أو بالقرب من المواد السريعة الإشتعال. ضع "مينيت كوك" دائماً فوق سطح جاف.
- يُرجى التقيّد بجميع الإرشادات خصوصاً بالنسبة لحجم الطعام والماء (الفصل ٣. اخرج القدر وضع فيه المكونات).
- لا تتلف حلقة منع التسرّب. لا تستعمل حلقة منع التسرّب غير المرفقة مع هذا المنتج (بما فيها الحلقة المطاطية).
- تأكد دائماً من غطاء الحماية لصمّام الطفو. صمّام البخار وصمّام الطفو يجب أن يكونا نظيفين دائماً.
- لا تفتح الغطاء إلا عندما ينزل صمّام الطفو.
- لا تضع أية أشياء غريبة فوق صمّام الضغط ولا تغير الصمّام.
- لا تستعمل قطعة قماش بين الغطاء والهيكل لتبقيهما منفصلين.
- يجب المحافظة على نظافة قعر القدر الداخلي ولوحات التسخين.
- لا تسخن القدر الداخلي من خلال أي مصدر حراري

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:58 Page 18

تعليمات الطهي

1. الطهي مع المُؤقّت

- يمكن استخدام المُؤقت فقط لإعدادات الطهي بالضغط العالي أو المنخفض.
- عندما يكون المنتج في حالة إستعداد، إضغط (menu) لإختيار الوضعية – **شكل ١٢** وإضغط على (time) لإختيار الوقت – **شكل ١٣**، حسب ما يجب أن تنتهي إليه دورة الطهي.
- إضغط زر (start cancel) لبدأ الطهي – **شكل ١٤.** سيتوقف ضوء القائمة عن الوميض.
- تبدأ الشاشة الرقمية بالعدّ التنازلي للوقت المتبقي. 10 يعني أن وقت الطهي سينتهي في ١٠ دقائق.
  – يزداد الوقت بقدر دقيقة واحدة لغاية ٤٠ دقيقة.
  – يزداد وقت الطهي بمقدار ٥ دقائق من ٤٠ إلى ٩٩ دقيقة.

2. الطهي من دون المُؤقت.

- يُترك الغطاء مفتوحاً بوضعيات التّحمير، الطهي ببطئ، أو القلي.
- عندما يكون المنتج في حالة استعداد، يُعرض على الشاشة الرقمية 0:00. إضغط على زر (menu) لإختيار الوضعية المرغوبة.سوف يُومض ضوء القائمة. إضغط على زر (start cancel) لبدء الطهي– **شكل ١٤**. سيتوقف ضوء القائمة عن الوميض.
- أثناء الطهي، سيُعرض على الشاشة 0:00، ستومض النجمة الموجودة في الزاوية اليُمنى من شاشة العرض، وسوف تتوقف هذه النجمة عن الوميض عندما تبلغ الحرارة والضغط المستوى المطلوب.
- **عند استعمال "مينيت كوك" للمرة الأولى قد يصدر منها القليل جداً من الرائحة، هذا أمرٌ طبيعي.**

3. زر الإلغاء

- يمكن إعادة برمجة الوظيفة أو إلغاء الوقت المُنضبط في أي وقت يُضغط على الزر (auto menu) أثناء الطهي أو التشغيل – **شكل ١٤.**

4. الطهي بالضغط

- عندما يتولد الضغط داخل المنتج، سيرتفع صمّام الطفو. ويتم تفعيل قفل السلامة المُزدوج في الغطاء ولا يمكن بعد ذلك فتح الغطاء أثناء الطهي. لا تحاول فتح الغطاء أثناء الطهي بالضغط.
- **الطهي بالبخار يكون مُمكناً فقط، عند إستعمال إعدادات الضغط العالي والمنخفض.**
- عند إستعمال "مينيت كوك" في المرات الأولى القليلة قد تلاحظ تسرباً للبخار من مُؤشر مستوى الضغط ومن حلقة منع التسرّب. هذا أمرٌ طبيعي وسوف يتوقف بمجرد تولّد البخار.
- قد يحدث بعض التسرّب من فتحة صمّام الضغط أثناء الطهي.
- هذا أمرٌ طبيعي أن تتسرّب كميات قليلة من البخارأثناء الطهي (ذلك أن الصمّام هو صمّام للسلامة).

5. الإحتفاظ بالطعام ساخناً

- بمجرد انتهاء دورة الطهي. سيتحول المنتج أوتوماتيكياً إلى وضعية المحافظة على الطعام ساخناً.
- المدة القصوى للحفاظ على الطعام ساخناً هي ١٢ ساعة.
- في وضعية المحافظة على الطعام ساخناً keep warm قد تتكون بعض قطرات الندى في الحلقة العلوية، هذا أمرٌ طبيعي.
- بعد ١٢ ساعة، سيتحول المنتج إلى وضعية الإستعداد، ويُعرض على الشاشة هذا الشكل 0:00
- لتجنب تكون البكتيريا يرجى عدم استعمال إعدادات الحفاظ على الطعام ساخناً مع أنواع الطعام التي لا يمكن تخزينها في درجة حرارة عادية مثل اللّحوم، السمك، الألبان والبيض.

AR

- **للطهي على البخار:** يُسكب الماء في قدر الطهي، توضع سلّة البخار بحيث تستقر على الدعائم المدمجة في قعر قدر الطهي. – **شكل ٢٠.**
- يُمكنك طهي الطعام في قدر الطهي بالضغط والبخار في نفس الوقت
- أثناء الطهي بالبخار، يُرجى التأكد بأن الطعام الموجود في سلّة البخار لا يُلامس الغطاء.

4. وضع قدر الطهي في المنتج

- يُمسح قعر قدر الطهي وتُزال بقايا الطعام عن لوح التسخين – **شكل ٧.** ثم يُوضع قدر الطهي في المنتج – **شكل ٨**
- لا تستعمل المنتج أبداً دون وجود قدر الطهي بداخله.

5. إغلاق الغطاء وإقفاله

- يُرجى التأكد من أن حلقة منع التسرّب تأخذ مكانها الصحيح في دعائم الغطاء. للقيام بذلك، تُبرم الحلقة قليلاً في الإتجاهين للتأكد من أنها استقرت في مكانها.
- يُوضع الغطاء على المنتج ويُبرم باتجاه عقارب الساعة إلى أن يُسمع صوت الإقفال – **شكل ٩ +١٠ .**

6. تركيب صمّام الضغط

- يُركب صمّام الضغط في مكانه مع التأكد أنه في حالة تشغيل، يُرجى التأكد من أن الصمّام لم يُقفل في مكانه وأنه يتمتع بحريّة الحركة. يُرجى التأكد من أن الطوافة في الأسفل قبل البدء بطريقة الطهي على البخار (هذا يعني أن الغطاء مُحكم الإغلاق) – **شكل ١١.**

7. توصيل المنتج بالتيّار الكهربائي

- أوصل المنتج بالتيّار الكهربائي – **شكل ٥.** سيُعرض على الغطاء الشكل التالي 0:00. **يُرجى التأكد من أن التوصيل الكهربائي مثبّت جيداً من الناحيتين: المنتج من جهة، والمقبص المؤرّض من الجهة الأخرى.**

8. ضبط طنجرة "المنيت كوك"

- يُرجى الرجوع الى الجدول أدناه

ضوابط خاصة بالطهي	المميزات	وصفات مختارة	التعليقات
ضغط منخفض ٤٠ كيلو باسكال	الإحتفاظ بأكبر قدر من الفيتامينات خلال الطهي. مثالي عند طهي السّمك والخضار في الماء أو في سلّة البخار.	بودينغ الأرز مع حليب جوز الهند، المانجو و باشن فروت...	يجب أن يتم الطهي والغطاء مُقفلاً.
ضغط عالي ٧٠ كيلو باسكال	يُتيح طهي أسرع للّحوم، الطيور، أو الطعام المثلج.	السلمون مع الثوم المُعمّر	يجب أن يتم الطهي والغطاء مُقفلاً.
التّحمير	لتحمير الطعام قبل الطهي أو عند القلي بكميات قليلة من الدسم.	خروف مغربي مع الكسكس، غولاش...	يجب أن يتم الطهي والغطاء مفتوح، يُحمّر الطعام قبل الطهي بالضغط. يُضبط التسخين المُسبق لهذا الضبط بـ ١٨٠ درجة مئوية.
القلي	لتليين الأطعمة قبل الطهي. مناسب للقلي بكميات قليلة من الدسم أو من سوائل الطهي.	ريزوتو الفطر، بطاطا مهروسة ،الفواكهه المجفّفة، والبوريه...	يجب أن يتم الطهي والغطاء مفتوح، يُلين الطعام قبل الطهي بالضغط. يُضبط التسخين المُسبق لهذا الضبط هو ١٤٠ درجة مئوية.
الطهي البطيء	يُتيح لك الطهي على درجة حرارة منخفضة. يُستخدم في المقام الأول لإضافة المكونات عند نهاية دورة الطهي أو لإنهاء الطهي.	شوربة ميزو، تونة مع الباستا، طاجن السمك...	يجب أن يتم الطهي والغطاء مفتوح.
الإحتفاظ بالطعام ساخناً	يبدأ التشغيل أوتوماتيكياً فور إنتهاء الطهي ويُحفظ الطعام ساخناً لمدة ١٢ ساعة. عند إنتهاء الطهي سوف تسمع صوت للتنبيه (بيب) ويُضيء مؤشر الحفاظ على الطعام ساخناً.	كل الوصفات.	لا يُنصح باستعمال ضبط الإحتفاظ بالطعام ساخناً لأكثر من ساعة خصوصاً مع الأطعمة الهشة والتي يمكن أن يتغير خواصها.

وصف أجزاء المنتج

1a صمّام الضغط
1b صمّام الطفو
1c قضيب الدفع (نظام فتح آمن)
1d مقبض الغطاء
1e غطاء
1f غطاء الحماية لصمّام الضغط
2a حلقة منع التسرّب (مرجع: XA 500037) .
2b غطاء تدعيم حلقة منع التسرب
3a قدر الطهي سعة ٦ لتر
3b دعائم مدمّجة للسلّة
4 حلقة علوية
5 مقابض للحمل
6 هيكل من الإستانليس ستيل
7 لوحة تسخين مع مجسّ إلكتروني للحرارة
8 قاعدة
9 سلك كهربائي قابل للفك

لوحة التحكم

10 مؤقت رقمي: العدّ العكسي لما تبقى من وقت الطهي
11 ضوء الضغط العالي
12 ضوء الضغط المنخفض
13 ضوء التّحمير
14 ضوء القلي
15 ضوء الطهي البطيء
16 ضوء الحفاظ على الطعام ساخناً
17 **زر القائمة:** يُضغط لإنتقاء قائمة الطعام
18 **إنتقاء المؤقّت:**
من ١ دقيقة إلى ٤٠ دقيقة
من ٥ دقائق لغاية ٤٠ و ٩٩ دقيقة
19 تشغيل / إلغاء

الملحقات

20 مُجمّع عصائر الطعام
21 سلّة البخار

قبل الإستعمال للمرة الأولى

1. نزع التغليف
- أخرج المنتج من التغليف. إحتفظ ببطاقة الضمان وتذكّر أن تقرأ إرشادات التشغيل قبل الإستعمال للمرة الأولى – **شكل ١**
- ضع المنتج فوق سطح مستوٍ وثابت. إنزع جميع الملصقات وأدوات التغليف من داخل المنتج: أكياس بلاستيكية، ملحقات (سلّة البخار، مُجمّع عصائر الطعام) وكذلك المِقبض الكهربائي. – **شكل ١**
- إنزع الملصقات الدعائية عن المنتج قبل استعماله للمرة الأولى
- الغطاء وغطاء صمّام الضغط غير قابلين للغسيل في جلاية الصحون.

2. نزع الغطاء
- لنزع الغطاء، إمسك المقبض وحرّكهُ حسب عقارب الساعة ثم ارفع الغطاء. – **شكل ٢ +٣.**

3. التنظيف
- يُغسل قدر الطهي، الغطاء، مُجمّع عصائر الطعام، سلّة البخار، حلقة منع التسرّب وحلقة دعم الغطاء.

4. إستعمال المنتج للمرة الأولى
- مدّد السلك الكهربائي، أوصلهُ بالمنتج (١) ثم أوصلهُ في مِقبس كهربائي مؤرّض (٢) – **شكل ٥** .

إرشادات الإستعمال

1. نزع الغطاء
- لنزع الغطاء، إمسك المقبض وحرّكهُ حسب عقارب الساعة ثم ارفع الغطاء. – **شكل ٢ +٣**

2. ركّب مُجمّع عصائر الطعام في مكانه.

3. أخرج قدر الطهي وضع فيه المكونات
- إنزع قدر الطهي – **شكل ٦**
- توضع المكونات في قدر الطهي.

- **للطهي بواسطة الضغط:** يُرجى ملاحظة مستوى الطعام والسوائل بحيث لا تزيد على مستوى الحد الأقصى المبيّن على قدر الطهي. بعض أنواع الطعام تتمدّد أثناء الطهي. بالنسبة لهذه الأنواع من الطعام (الخضار المُجففة، الحُبوب، الأرز، الخ..)، يُرجى التأكد أنها لا تزيد عن ٦٠٪ من سعة قدر الطهي. أثناء الطهي بالضغط يجب أن لا تقل مكَونات الطعام دائماً في قدر الطهي عن ٢٠٪ من سعته.

AR

إرشادات للسلامة

⚠ يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية.
من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير التقنية وقوانين السلامة السارية المفعول. (قانون التيّار المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، القوانين الخاصة بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام، قانون البيئة ....).

- لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يُعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في إستعمال هذا المنتج من أجل سلامتهم.
- ⚠ يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
- كأيّ منتج للطهي، يجب مراقبة الأطفال أو الأشخاص المعوقين المتواجدين عن قرب عند إستخدام "مينيت كوك".
- لا تضع "مينيت كوك" في الفرن.
- لا تُحرك "مينيت كوك" عندما تكون في وضعية الضغط، لا تلمس الأسطح الساخنة منها، استخدم المقابض ويجب ارتداء القفازات عند الحاجة، لا تحمل "مينيت كوك" أبداً باستخدام مقبض الغطاء.
- لا تستعمل "مينيت كوك" لإستخدامات أخرى غير التي صممت من أجلها.
- تعمل "مينيت كوك" تحت الضغط، ويمكن أن يتسبب غليان الماء بالحروق عند استخدامه بشكل غير صحيح. تأكد من أن "مينيت كوك" مُغلقة جيداً قبل إستعمالها. (أنظر إرشادات الإستعمال)
- لا تفتح "مينيت كوك" بالقوة، تأكد من أن الضغط الداخلي قد عاد إلى وضعه الطبيعي. (أنظر فقرة إرشادات الإستعمال).
- لا تشغّل "مينيت كوك" دون وجود سوائل بداخلها : ذلك قد يتسبب بأضرار خطيرة.
- لا تملأ "مينيت كوك" بأكثر من ثلثي مستوى حجمها. أما لبعض الأطعمة التي تتمدد بشكل كبير أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجفّفة أو الفواكهه المحلاة ، ...فلا تملأ "مينيت كوك" بأكثر من نصف حجمها.
- بعد طهي اللّحوم التي تحتوي على طبقة جلد ثانية (مثل لسان الثور)، التي من الممكن أن تتضخم نتيجة تأثّرها بالضغط ، لا تثقب الجلد بعد الطهي إذا كان متضخماً: قد يُعرضك ذلك للحرق. أثقبها قبل الطهي.
- عند طهي طعام ذات قوام سميك (الحُمص، عشبة الراوند، الفواكهه المحلاة، إلخ.) يجب هزّ "مينيت كوك" قليلاً قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يتدفق الى الخارج.
- تأكد من نظافة الصمّامات قبل الإستعمال (أنظر فقرة التنظيف والصيانة).
- لا تستعمل "مينيت كوك" للقلي بوضعية الضغط باستعمال الزيت.
- لا تلمس أنظمة السلامة إلا عند التنظيف والصيانة وفقاً للتعليمات.
- استعمل فقط قطع غيار مولينكس المناسبة للمنتج، وبشكل خاص، مقلاة مولينكس، الغطاء،حلقة منع التسرّب .
- إحفظ هذه التعليمات.

الضّمان

- صُمّمَ هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. في حال أي استعمال إحترافي أو لا يتفق مع الإرشادات المرفقة وينتج عنه عطب في المنتج، لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- لا يُغطي الضمان التقادم الطبيعي لقدر الطهي .
- اقرأ التعليمات جيداً قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، أي استعمال لا يتفق مع الإرشادات المرفقة، سوف يعفي مولينكس من أية مسؤولية.

البيئة

- وفقاً للقوانين السارية المفعول ، و قبل التخلص من الأجهزة المستغنى عنها، يجب أن تكون هذه الأجهزة غير صالحة للإستعمال (بفصلها عن التيار و قطع السلك الكهربائي التابع لها).

حماية البيئة أولاً!
ⓘ يحتوي هذا المنتج على قطع وأجزاء ذات قيمة يمكن إعادة تصنيعها
⊃ أتركها لدى مركز تجميع المهملات المدني المختص.

- کف ماهی تابه درونی و ظرف گرمازا را تمیز نگه دارید.
- از گرم کردن ماهی تابه داخلی در سایر وسایل جهت انرژی گرمائی و نیز تعویض آن با ماهی تابه دیگر اجتناب کنید.
- از قاشق چوبی یا پلاستیکی برای جلوگیری از هرگونه خسارت به پوشش ظرف داخلی استفاده کنید.
- در طول پخت و آزاد شدن بخار، گرما و بخار از دستگاه ساطع میشود. صورت و دستان خود را دور از جریان بخار قرار دهید. در طول پخت از دست زدن به سرپوش خودداری کنید – تصویر **24**.
- در صورت خارج شدن مقدار زیادی بخار از لبه سرپوش، سیم برق را فورا" از پریز خارج کنید و دستگاه را جهت تعمیر به مرکز خدمات ارسال نمائید.
- در صورت روشن بودن زنگ خطر برای بیش از 1 دقیقه، لطفا" از استفاده از دستگاه خودداری کنید.
- هنگام حمل دستگاه، همیشه بجای دکمه روی سرپوش از دستگیره های حمل استفاده نمائید.
- از جداکردن اجزاء دستگاه یا جایگزین کردن قطعات خودداری کنید.
- از عوض کردن سیم برق با سیمهای دیگر اجتناب کنید.
- دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید.
- از کاربرد ماهی تابه روی سایر شعله های گاز یا دستگاههای دیگر بپرهیزید.
- در صورت آزاد شدن فشار بطور مداوم (بیش از 1 دقیقه) و بهنگام پخت با فشار، دستگاه را جهت تعمیر به مرکز خدمات بفرستید.
- از پرکردن Cook – Minut بدون ماهی تابه، خودداری کنید.
- هنگام بازکردن سرپوش، همیشه آنرا با دکمه ها نگهدارید. در بعضی موارد، آب جوش بین پوشش محافظ واشر و سرپوش می ماند که موجب سوختگی شدید خواهد شد.

عیب زدائی

مشکل	دلائل احتمالی	اقدامات لازم
دستگاه بوق میزند و علامت [-.-] را نشان میدهد.	• دستگاه توانائی ایجاد فشار را ندارد.	• از بسته شدن صحیح سرپوش و قرار گرفتن سوپاپ در وضعیت درست مطمئن شوید – تصویر **11**.
دستگاه برای گرم نگهداشتن غذا بطور اتوماتیک روشن شده بدون آنکه به چرخه پخت :امل برود.	• وقتی آب کافی در ماهی تابه موجود نیست، دستگاه به وضعیت ایمنی میرود.	• آب بیشتری به ماهی تابه اضافه نموده و چرخه پخت را دوباره شروع کنید.
سرپوش بسته نمی شود	• واشر درزگیر بطور صحیح نصب نشده • دریچه شناور بالا میباشد.	• واشر درزگیر را در جای خود عوض کنید. • در صورتیکه این عمل پس از پخت رخ دهد، سوپاپ را بردارید. سپس سرپوش را بسته و سوپاپ را به جای خود برگردانید. در صورتیکه دستگاه استفاده نشده و سرد است، میله رابط را مستقیما" با دست خود هل دهید.
سرپوش پس از آزاد شدن بخار باز نمی شود	• دریچه شناور هنوز رو به بالاست	• دریچه شناور را با انبرهای چوبی به پائین فشار دهید
هوا از لبه سرپوش خارج می شود	• بدون واشر درزگیر • زائده غذا در واشر درزگیر • واشر درزگیر نیاز به تعویض دارد • سرپوش بطور صحیح بسته نشده است	• واشر درزگیر را نصب کنید • واشر درزگیر را تمیز کنید • واشر درزگیر را عوض کنید • سرپوش را مجددا" ببندید
بخار از دریچه شناور خارج میشود	• زائده غذا در واشر دریچه شناور • واشر درزگیر روی دریچه شناور بسیار سرد است	• واشر درزگیر را تمیز کنید • واشر درزگیر را تعویض نمائید • واشر درزگیر را هر دو سال یکبار عوض کنید
دریچه شناور بلند نمیشود	• سوپاپ محدود کننده فشار بطور صحیح قرار نگرفته است • غذا و آب کافی نیست • بخار از لبه سرپوش و سوپاپ محدود کننده فشار خارج می شود	• دستگاه را در  قرار دهید • غذا و آب بیشتر در ظرف داخلی قرار دهید • دستگاه را جهت تعمیر به مرکز خدمات ما بفرستید

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:58 Page 23

6. برداشتن سرپوش

• سوپاپ فشار را روشن نگهدارید تا فشار آزاد شود – **تصویر 15. هنگام خارج شدن بخار، دستان خود را دور از سوپاپ محدود کننده فشار نگهدارید.**
• هنگامیکه سوپاپ محدود کننده فشار داغ است، توصیه می کنیم که از وسایل آشپزخانه مانند انبر یا یک قاشق چوبی برای بلند کردن سوپاپ استفاده شود.
• سیم برق را از پریز خارج کنید – **تصویر 16.**
• برای برداشتن سرپوش، دستگیره را گرفته، در جهت گردش عقربه های ساعت بچرخانید و سرپوش را بلند کنید – **تصویر 2 + 3.**

نظافت و تعمیرات

FA

• پس از پختن غذا، دستگاه را برای تمیز کردن از برق خارج کنید – تصویر **16**. توصیه میشود که دستگاه پس از هر استفاده تمیز گردد.
• چارچوب دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید. از فروبردن دستگاه در آب یا ریختن آب در داخل آن خودداری کنید.
• جمع کننده میعان گازها را برداشته و کاملا" در زیر آب، تمیز کنید. آنرا به وضعیت اصلی خود برگردانید – تصویر **17 + 18**.
• حلقه بالاتر را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
• درون سرپوش، حاوی واشر درزگیر، سوپاپ محدود کننده فشار، محافظ دریچه شناور، سوپاپ شناور و آزاد کردن هوا را بشوئید. آنها را قبل از برگرداندن به جای خود، کاملا" خشک کنید.
• ماهی تابه و لوازم را در ماشین ظرفشوئی بشوئید – تصویر **4**. از تمیز کننده زبر برای پاک کردن ماهی تابه خودداری کنید، چون موجب خراب کردن پوشش نچسب ماهی تابه خواهد شد.
• برای تمیز کردن پوشش محافظ واشر، آنرا از سرپوش جدا کنید. برای انجام اینکار، دکمه روی سرپوش را نگهداشته و واشر درزگیر را به بالا بکشید. پس از تمیز شدن، واشر و محافظ آنرا به جای خود برگردانید – تصویر **19 + 23**.
• برای تمیز کردن سوپاپ شناور، آنرا به آرامی حرکت داده و سوپاپ و واشر درزگ؟ر را از زائده های غذا پاک کنید – تصویر **21 + 22**.
• برای تمیز کردن سوپاپ محدود کننده فشار، آنرا جدا نموده و در زیر آب بشوئید. پس از خشک کردن، به جای خود بازگردانید.
• لوله روی شیر تنظیم باید مرتبا" بررسی شده تا از انسداد آن جلوگیری شود.
• از فروبردن دستگاه در آب خودداری نمائید. همیشه از ماهی تابه استفاده کنید. از ریختن آب یا مایعات مستقیما" به داخل دستگاه اجتناب کنید.
• در صورتیکه سهوا" دستگاه را در آب فرو بردید یا آبهای اضافی را مستقیما" روی المان گرمازا ریختید (هنگامیکه ماهی تابه در جای خود قرار نگرفته)، به مرکز خدمات برای تعمیر دستگاه رجوع کنید.
• دستگاه را پس از هربار استفاده تمیز کنید.
• از انبار کردن دستگاه با سرپوش بسته خودداری کنید.
• از حمل دستگاه با دسته های آن اجتناب کنید. از دو دستگیره حمل برای نقل و انتقال محصول استفاده کنید.
• هر دو سال یکبار واشر درزگیر را عوض کنید.

نکات مهم

• لطفا" دستورالعملها را بدقت دنبال کنید. از قراردادن دستگاه در نزدیکی شعله آتش یا اشیا آتشگیر خودداری کنید. در همه حال Cook – Minut را روی سطح صاف قرار دهید.
• لطفا" به توصیه ها در مورد حجم غذا و آب توجه کنید. (بخش 3. ماهی تابه را خارج کرده و اجزاء را اضافه نمائید).
• از خراب کردن واشر درزگیر خودداری کنید. از استفاده از سایر واشرها به غیر از آنچه فراهم شده است (شامل واشرهای لاستیکی) خودداری کنید.
• در همه حال از تمیزی روکش محافظ دریچه شناور، سوپاپ محدود کننده فشار و سوپاپ شناور مطمئن شوید.
• تا زمانیکه دریچه شناور پائین است، از بازکردن سرپوش خودداری کنید.
• از قرار دادن شیئ مغایر روی سوپاپ محدود کننده فشار خودداری کنید. سوپاپ را تعویض نکنید.
• برای نیم باز گذاشتن دستگاه، از قراردادن پارچه بین درپوش و چارچوب دستگاه اجتناب کنید.

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:58 Page 24

دستورالعملهای پخت

1. پخت با تایمر

- تایمر با تنظیمات پخت در فشار بالا و پائین قابل استفاد خواهد بود.
- هنگامیکه دستگاه در وضعیت Stand by قرار دارد، دکمه (menu) را برای انتخاب وضعیت فشار دهید – **تصویر 12**.
- دکمه (time) را برای انتخاب زمان فشار دهید – **تصویر 13** که پس از آن پخت پایان می یابد.
- دکمه (start cancel) را برای شروع پخت فشار دهید –**۹ تصویر 14**. چشمک زدن چراغ منو پایان می یابد.
- دیود نوری، شمارش معکوس زمان باقیمانده را آغاز می کند. 01 بمعنای آن است که پخت تا 10 دقیقه تمام میشود.

– افزایش زمان ظرف 1 دقیقه به 40 دقیقه

– افزایش زمان ظرف 5 دقیقه، از 40 به 99 دقیقه

2. پخت بدون تایمر

- هنگام استفاده از علامت برشته شدن، جوشیدن یا سرخ کردن، سرپوش را باز نگهدارید.
- هنگامیکه دستگاه در وضعیت Stand by است، دیود نوری 00 را نشان میدهد. دکمه (menu) را برای فهرست انتخاب غذا فشار دهید. چراغ انتخاب غذا روشن خواهد شد. دکمه (start cancel) را برای شروع پخت فشار دهید – **تصویر 14**. چشمک زدن چراغ فهرست غذا متوقف خواهد شد.
- در طول پخت، دیود ساطع کننده نور 00 را نشان خواهد داد. نقطه در گوشه پائین و دست راست صفحه دیود نوری، چشمک میزند. هنگام رسیدن به حرارت و فشار مناسب، چشمک زدن متوقف میشود.
- **هنگام استفاده از Cook – Minut برای اولین بار، بوی خفیفی ایجاد میگردد که امری نرمال است.**

3. دکمه کنسل

- کاربران میتوانند عملکرد را مجددا" راه اندازی کنند یا تنظیم زمان را در هر موقع با فشار بر دکمه (auto/reset) در طول پخت یا عملکرد، کنسل نمایند – **تصویر 14**.

4. پخت با فشار

- هنگام ایجاد فشار در دستگاه، سوپاپ شناور بلند میشود. پس از آن قفل ایمنی مضاعف در سرپوش فعال شده و سرپوش قادر به بلند شدن در طول پخت نخواهد بود. از بازکردن سرپوش در طول پخت با فشار، اکیدا" خودداری نمائید.
- **پخت با بخار صرفا" در هنگام استفاده از تنظیم پخت با فشار بالا و پائین امکان پذیر خواهد بود.**
- هنگام استفاده از Cook – Minut برای چند بار اول، چکیدن از نمایشگر سطح فشار و واشر درزگیر دیده میشود. این موردی نرمال است که هنگام بالا رفتن فشار ایجاد میشود.
- چکیدن از دریچه سوپاپ فشار در طول پخت اتفاق می افتد.
- خارج شدن مقدار کمی بخار در طول پخت امری طبیعی است (چون دریچه آن یک دریچه اطمینان است)

5. گرم نگهداشتن

- در پایان پخت، دستگاه بطور اتوماتیک روشن شده تا غذا گرم نگهداشته شود.
- بالاترین حد برای گرم نگهداشتن، 12 ساعت است.
- هنگام گرم نگهداشتن (keep warm)، میعان گازها در حلقه بالاتر ایجاد میشود که امری نرمال است.
- پس از 12 ساعت، دستگاه در وضعیت by stand قرار خواهد گرفت و دیود نوری، 00 را نشان خواهد داد.
- برای اجتناب از توسعه هرگونه باکتری، از فرآیند گرم نگهداشتن برای غذاهائی مانند گوشت، ماهی، لبنیات و تخم مرغ که قابل نگهداشتن در دمای محیط نمی باشد، خودداری کنید.

- **برای پخت با بخار:** آب به درون ماهی تابه بریزید. ظرف بخار را جایگزین نموده تا روی محافظ سبد اختلاط محکم شود یا آنرا فقط در انتهای ماهی تابه قرار دهید – **تصویر 20**.
- شما میتوانید بطور همزمان غذا را در ماهی تابه و بخارپز بپزید.
- هنگام بخارپز، از عدم تماس غذا در سبد بخار با سرپوش مطمئن شوید.

4. ماهی تابه را در دستگاه قرار دهید

- انتهای ماهی تابه را پاک نموده و زائده ها را از ظرف گرمازا بردارید – **تصویر 7**. سپس ماهی تابه را در دستگاه قرار دهید – **تصویر 8**.
- از کاربرد دستگاه بدون ماهی تابه خودداری کنید.

5. بستن سرپوش

- از قرار گرفتن محکم واشر درزگیر روی پوشش محافظ واشر مطمئن شوید. برای اینکار، واشر درزگیر را به هردو جهت چرخانده تا از قرار گرفتن صحیح آن مطمئن شوید.
- سرپوش را روی دستگاه قرار داده و خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا صدای کلیک شنیده شود – **تصویر 9 + 10**.

6. قرار دادن سوپاپ محدود کننده فشار

- سوپاپ محدود کننده فشار را نصب نموده و از روشن بودن آن مطمئن شوید . لطفا" توجه کنید که سوپاپ در محل کلیک نشده و تا حدی نرم و آزاد باشد. قبل از شروع پخت با فشار، از پائین بودن دستگیره مطمئن شوید (بدین معنا که سرپوش بطور صحیح بسته شده باشد) – **تصویر 11**.

7. سیم برق را به پریز وصل کنید

- سیم برق را وصل نمائید – **تصویر 5**. دیود نوری **را نشان میدهد. از اتصال صحیح برق به دستگاه و پریز زمینی مطمئن شوید.**

8. تنظیم Minut – Cook

- لطفا" به جدول ذیل رجوع کنید

تنظیم پخت	مشخصات	پیشنهادهای دستورغذا	نکات
فشار پائین 40 kpa	نگهداشتن ویتامینهای بیشتر در طول پخت. ایده آل برای پخت ماهی و سبزیجات در آب یا در ظرف بخارپز	شیربرنج با شیر نارگیل، انبه و میوه گل ساعت	همیشه بهنگام پخت، سرپوش را بسته نگهدارید.
فشار بالا 70 kpa	این تنظیم امکان پخت سریع گوشت قرمز، مرغ یا غذاهای منجمد را ایجاد میکند	سالمون و پیاز	همیشه بهنگام پخت، سرپوش را بسته نگهدارید.
برشته کردن	با این تنظیم، غذا را قبل از پخت یا هنگام سرخ کردن در مقدار کمی روغن برشته کنید.	گوشت بره مراکشی با Goulasch ، Couscous	هنگام پخت، درپوش را باز نگهدارید. قبل از پخت با فشار، غذا را برشته کنید. حرارت این تنظیم، 180 C° میباشد.
سرخ کردن در روغن	از این تنظیم برای نرم کردن غذا قبل از پخت استفاده کنید. مناسب با مقدار کمی چربی یا مایع.	غذا همراه با برنج، پنیر و قارچ، پوره سیب زمینی، کمپوت و غذای تهیه شده از میوه یا سبزیجات خردشده	هنگام پخت، سرپوش را باز نگهدارید. غذا را قبل از پخت با فشار، نرم کنید. حرارت در این تنظیم، 140 C° میباشد.
بجوش آمدن	این تنظیم، امکان پخت با حرارت پائین را ایجاد می کند. این تنظیم عمدتا" هنگام افزودن مواد در پایان پخت یا اتمام پخت استفاده می شود.	سوپ Miso، ماهی تونا با پاستا، پخت ماهی در Tajine	پخت را با سرپوش باز انجام دهید.
گرم نگهداشتن	پس از پخت، بطور اتوماتیک روشن میشود. غذا را برای 12 ساعت گرم نگه میدارد. در پایان پخت، صدای بوق شنیده میشود و لامپ سیگنال مخصوص گرم نگهداشتن روشن خواهد شد.	تمام دستورهای غذا	استفاده از تنظیم گرم نگهداشتن برای بیش از 1 ساعت توصیه نمیشود، مخصوصا" با غذاهای ترد در زمانیکه بافت آن تغییر کند.

FA

MOULF145-NoticeEPC_NC00011921:Mise en page 1 13/05/09 10:58 Page 26

شرح

1a سوپاپ محدود کردن فشار
1b دریچه شناور
1c راهنمای سوپاپ (سیستم ایمنی بازکردن)
1d دستگیره سرپوش
1e سرپوش
1f پوشش محافظ سوپاپ محدود کردن فشار
2a واشر درزگیری
2b پوشش محافظ واشر
3a 6 لتر ظرف پخت
3b محافظ واشر مختلط
4 حلقه بالا
5 دستگیره حمل
6 محفظه ضدزنگ
7 صفحه گرمازا با سنسور حرارت
8 پایه
9 سیم برق متحرک

پنل کنترل

10 تایمر دیجیتال: زمان باقیمانده پخت با شمارش معکوس
11 چراغ پر فشار
12 چراغ کم فشار
13 چراغ برشته کردن
14 چراغ سرخ کردن
15 چراغ جوش آهسته
16 چراغ گرم نگهداشتن
17 **دکمه فهرست غذا:** با فشار بر این دکمه، فهرست غذا را انتخاب کنید
18 **انتخاب تایمر:**
ظرف 1 دقیقه، افزایش به 40 دقیقه
ظرف 5 دقیقه، افزایش از 40 به 99 دقیقه
19 **شروع / کنسل**

لوازم

20 تراکم جمع کننده رطوبت
21 ظرف بخار

قبل از استفاده برای اولین بار

1. جدا کردن بسته بندی
- دستگاه را از بسته بندی خارج کنید. کارت ضمانت را در محل امن نگهدارید و بخاطر داشته باشید که دستورالعمل استفاده را قبل از استفاده برای اولین بار مطالعه کنید – **تصویر 1**.
- دستگاه را در سطح صاف قرار دهید. مواد بسته بندي را از داخل دستگاه خارج کنید، کیسه های پلاستیکی، لوازم (ظرف بخار و جمع کننده میعان گازها) بعلاوه پریز – **تصویر 1**.
- برچسب های تبلیغاتی روی محصول را قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، جدا کنید.
- سرپوش و روکش محافظ دریچه محدود کننده فشار، قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی نمی باشد.

2. سرپوش را بردارید
- برای برداشتن سرپوش، دستگیره را بگیرید، در جهت گردش عقربه های ساعت بچرخانید و سرپوش را بلند کنید – **تصویر 2** + **3**.

3. نظافت
- ماهی تابه، سرپوش، جمع کننده میعان گازها، ظرف بخار، واشر درزگیری و پوشش محافظ واشر را بشوئید.

4. استفاده از دستگاه برای اولین بار
- سیم برق را باز نموده؛ به دستگاه وصل کنید (**1**) و سپس به پریز زمینی (**2**) – **تصویر 5**.

دستورالعمل استفاده

1. جدا کردن سرپوش
- برای جداکردن سرپوش، دستگیره را بگیرید، در جهت گردش عقربه های ساعت بچرخانید و سرپوش را بلند کنید – **تصویر 2** + **3**.

2. جمع کننده میعان گازها را در جای خود کلیک کنید.

3. ماهی تابه را خارج نموده و اجزاء را اضافه کنید
- ماهی تابه را جدا کنید – **تصویر 6**.
- اجزاء را در ماهی تابه قرار دهید.

- **برای پخت با فشار:** لطفا" توجه کنید که سطح غذا و مایعات نباید از حد علامت ماکزیمم روی ماهی تابه فراتر رود. برخی غذاها در طول پخت متورم میشوند. برای غذاهائی مانند (سبزیجات خشک، جو، برنج)، دقت کنید که از 60٪ گنجایش ماهی تابه فراتر نرود. بهنگام پخت با فشار، حداقل 20٪ ظرفیت ماهی تابه باید پر شود.

FA

توصیه های ایمنی

⚠ **دستورالعملها را بدقت مطالعه کنید.**
برای ایمنی شما، این دستگاه با استانداردهای قابل اجرا و مقررات (رهنمودها در ولتاژ پائین، سازگاری الکترومغناطیسی، مصالح در تماس با مواد غذائی، محیط زیست ...) مطابقت دارد.

- این وسیله برای استفاده افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی طراحی نشده است، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول ایمنی آنان انجام گیرد.
- ⚠ با نظارت بر کودکان، از بازی نکردن آنها با دستگاه مطمئن شوید.
- مانند سایر وسایل آشپزی، در صورت استفاده از Cook – Minut در نزدیکی کودکان یا افراد ناتوان، به پخت از نزدیک نظارت داشته باشید.
- از گذاشتن Cook – Minut در اجاق دا غ خودداری کنید.
- هنگامیکه Cook – Minut تحت فشار است، در حرکت دستگاه نهایت مراقبت را اعمال نمائید. از دست زدن به سطوح دا غ خودداری کنید. از دستگیره ها و دکمه ها استفاده نمائید و در صورت لزوم، پوشیدن دستکش را فراموش نکنید. برای حمل Cook – Minut، از کاربرد دکمه سرپوش اکیدا" خودداری کنید.
- از کاربرد Cook – Minut برای هر موردی بغیر از کار اختصاصی دستگاه، اجتناب کنید.
- پخت در Cook – Minut شما تحت فشار انجام می شود. در صورتیکه عمل جوشیدن بطور صحیح انجام نشود، سوختگی در اثر لبریز شدن ایجاد میشود. از بسته شدن صحیح Cook – Minut قبل از رسیدن به مرحله فشار مطمئن شوید. (جهت استفاده، به دستورالعملها رجوع کنید).
- از بازشدن Cook – Minut با فشار اکیدا" خودداری کنید. از بازگشت فشار داخلی به وضعیت نرمال مطمئن شوید. جهت استفاده، به دستورالعملها رجوع کنید.
- از استفاده از Cook – Minut بدون مایع اکیدا" خودداری کنید: این کار موجب خسارت جدی میگردد.
- از پرکردن Cook – Minut بیش از ۲/۳ خودداری کنید. برای غذاهائی مانند برنج، سبزی یا سیب زمینی خشک که هنگام پخت بسیار حجیم می شوند، .... از پر کردن Cook – Minut بیش از نصف خودداری کنید.
- بعد از پخت گوشتی که دارای پوسته خارجی است (مانند زبان گاو) و با تاثیر فشار متورم میشود، از سوراخ کردن پوست پس از پخت و متورم شدن خودداری کنید: شما دچار سوختگی میشوید. قبل از پخت، به سوراخ کردن آن بپردازید.
- هنگام پخت غذا با بافت ضخیم (نخود، ریواس، کمپوت و غیره)، Cook – Minut باید قبل از باز شدن به آرامی تکان داده شود تا از پرتاب شدن غذا به بیرون خودداری شود.
- قبل از استفاده، از تمیز بودن سوپاپ ها مطمئن شوید. (به Cleaning و Maintenance رجوع کنید).
- از کاربرد Cook – Minut برای سرخ کردن تحت فشار و استفاده از روغن خودداری نمائید.
- از دست زدن به سیستم ایمنی مگر بهنگام تمیز کردن و تعمیر برطبق دستورالعملها خودداری نمائید.
- فقط از قطعات یدکی مناسب مولینکس مطابق با مدل دستگاه استفاده نمائید. مخصوصا" برای ماهی تابه، سرپوش و واشر درزگیر مولینکس.
- از این دستورالعملها نگهداری کنید.

ضمانت

- این محصول تنها برای مصرف خانگی طراحی شده است. تولید کننده هیچگونه مسئولیتی در قبال هرگونه استفاده نامناسب یا تجاری یا عدم رعایت دستورالعملها نداشته و ضمانت قابل استفاده نخواهد بود.
- ضمانت، فرسودگی عادی ماهی تابه را شامل نمی شود.
- دستورالعمل را قبل از کاربرد دستگاه برای اولین بار با دقت مطالعه نمائید: هرگونه استفاده بدون مطابقت با دستورالعمل ها، مولینکس را از هرگونه مسئولیت مبرا میسازد.

محیط زیست

- بر طبق قوانین رایج، قبل از بدور انداختن دستگاهی که قابل استفاده نمیباشد، دستگاه باید بصورت غیر قابل کار کردن تحویل داده شود (با قطع کردن اتصال از برق و بریدن سیم منبع برق رسانی).

ابتدا حفاظت از محیط زیست!
ⓘ دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشد.
➲ آن را در محل مخصوص جمعآوری زباله های شهر قرار دهید.